



**ORF** extra

## SAHNEKARAMELL

*Der weiche, leicht zähe Karamell mit Vanillenote schmilzt auf der Zunge. Gib ihm ein wenig Zeit, damit er in der Form fest werden kann, nachdem du ihn hineingegossen hast. Dann lässt er sich leichter in Stücke schneiden.*

### Für ca. 40 kleine Stücke:

300 ml Schlagsahne  
180 g Zucker  
1 ½ heller Sirup  
50 g Butter  
1 Prise Salz  
½ Vanilleschote

## ZUBEREITUNG

Sahne, Zucker, Sirup, Butter und Salz in einen Topf mit dickem Boden geben. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauskratzen und Schote und Mark hinzufügen.

Bei mittlerer Hitze den Karamell die ganze Zeit rühren, damit er nicht anbrennt. Kontrolliere die Temperatur der Masse mit einem Thermometer. Der Karamell ist fertig, wenn er 121 °C erreicht hat. Stattdessen kannst du auch eine Kugelprobe machen. Gib dafür einen Tropfen Karamell in ein Glas kaltes Wasser. Wenn er fest wird und sich zu einer Kugel rollen lässt, ist der Karamell fertig.

Jetzt die Vanilleschote entfernen.

Eine Form von ca. 20 x 30 cm mit Backpapier auslegen. Die Karamellmasse hineingießen und bei Zimmertemperatur fest werden lassen. Warte mindestens 6 Stunden, am besten bis zum nächsten Tag, bis du ihn in Stücke schneidest.